

Vil du have tørre og rene læggekartofler, med et flot lyst skind? Så er frilæggeren et godt valg.

Frilægning af læggekartofler



Få en bedre kvalitet af læggekartoflerne med optimal frilægning

Af Søren Tougård,
GRIMME Skandinavien

Hvorfor frilægning?

Frilægning af læggekartofler gøres for at få en god kvalitet af kartoflerne. Tørre og rene kartofler er nemmere at opbevare på lager, nemmere sortering og mindre svind. Rene læggekartofler med et flot lyst skind er nemmere at sælge.

Hvornår?

Kartoflerne er klar til at frilægge, når de er nedvisnede, skindfaste og kan slippe toppen.

Vejr og vind

Frilægningen skal helst foretages i en periode med godt vejr, helst sol og blæst. Da det er her de store fordele ved frilægningen kommer frem. Normalt starter frilægningen fra tidlig morgen, da kartoflerne gerne skal ligge og tørre i 3-4 timer inden de er tørre nok til at tage op.

Funktion i maskinen

Frilæggeren har en indføring som en kartoffeloptager, med kamtromler og skær. Herfra kommer jord og kartofler op på 1. og 2. jordkæde, hvor jorden sorteres fra.

Inden kartoflerne lægges ned på jorden igen, er der en tromle, der laver et jævnt og hårdt bed, hvorpå kartoflerne skal ligge og tørre.

Indstillinger af frilæggeren

Husk at komme ud og kontroller dybden! Der er ingen grund til at få ekstra kilo jord igen - nem frilæggeren.

Jordkæderne skal køre med samme hastighed som traktorens fremkørselshastighed, det ændres ved at ændre traktorens hastighed eller traktorens PTO-omdrejninger. Der skal være jord med så langt op som muligt på jordkæderne, uden at der kommer jord med ud i kartoflerne. Monter et kamera bagerst på maskinen for at holde øje.

Husk at være opmærksom på ikke at lave stødskeer på kartoflerne. Dette gøres ved at undgå at kartoflerne ruller på jordkæden.

Chauffør

Du skal have et system over hvornår kartoflerne er frilagte, så optageren altid tager de kartofler op, der har været frilagte i længst tid og dermed er mest tørre. Det nemmeste er at markere med landmålerstokke, hvor man er startet. Tegn det på markkortet og snak sammen med optagerchaufføren i løbet af dagen.

Optagning

Ved optagning af fritlagte kartofler, skal der bruges en frilæggerindføring som kan bestå enten af børster eller en tromle. Skæret skal hæves så meget som muligt for ikke at få unødvendigt jord med ind i maskinen. Du skal passe på, at kartoflerne ikke ruller på jordkæden, da der ikke er noget jord med op.

Hvis kartoflerne bliver våde af regn skal de nå at tørre **helt** inden optagning.

Ved optagning af fritlagte kartofler, vil man opleve en kapacitetsforøgelse i forhold til optagning på normal vis og meget mindre slid, da der ikke er jord med igennem maskinen.

Søren's
klumme



Frilæggerindføring på optager



Søren Tougård står for salgssupport og rådgivning til vores nuværende og fremtidige kunder i branchen.

SØREN TOUGÅRD
+45 2122 2041 • st@grimme.dk

GRIMME